摛藻堂四庫全書薈要

子部

欽定四庫全書薈要

子部

御定廣羣芳譜卷十四

詳校官主事臣陳木

御定佩文齋廣羣芳譜卷十四

蔬譜

苜蓿

原 苜蓿一名木粟爾雅翼作木粟言其米可炊飯也一名懷風一名光風草西京雜記云風在其間常蕭蕭然日照其花有光彩故名懷風又名光風一名連枝草西京雜記云茂陵人謂之連枝草 增本草苜蓿一名牧宿郭璞作牧宿謂其宿根自生可飼牧牛馬也一名塞鼻力迦見金光明經 原 張騫自大宛

帶種歸今處處有之苗髙尺餘細莖分叉而生葉似豌豆頗小每三葉攢生一處梢間開紫花結彎角角中有子黍米大狀如腰子三晉為盛秦齊魯次之燕趙又次之江南人不識也味苦平無毒安中利五臟洗脾胃間諸惡熱毒

彚考原史記大宛傳宛左右以蒲萄為酒富人藏酒至萬餘石久者數十歲不敗俗嗜酒馬嗜苜蓿漢使取其實來于是天子始種苜蓿蒲萄肥饒地及天馬多外國

使來衆則離宮別觀傍盡種蒲萄苜蓿極望　增漢書
西域傳罽賓地平温和有目宿雜草　唐書百官志凡
驛馬給地四頃蒔以苜蓿　原元史食貨志至元七年
頒農桑之制令各社布種苜蓿以防饑年　西京雜記
樂遊苑自生玫瑰樹樹下多苜蓿　增述異記張騫苜
蓿園今在洛中苜蓿本塞外菜也　西使記納商城草
皆苜蓿藩籬以柏
集藻五言古詩原唐薛令之自悼朝日上團團照見先

生盤盤中何所有苜蓿長闌干飯澀匙難綰羮稀筯易寛無以謀朝夕何由保歲寒

五言律詩增宋梅堯臣詠苜蓿苜蓿來西域蒲萄亦既隨蕃人初未惜漢使始能持宛馬當求日離宫舊種時黄花今自發撩亂牧牛陂

詩散句增宋唐庚絳紗諒無有苜蓿聊可嚼　原唐杜甫宛馬總肥春苜蓿將軍只數漢嫖姚　王維苜蓿隨天馬　杜甫秋山苜蓿多　宋司馬光苜蓿花猶短

陸游秋風枯苜蓿　唐李白天馬常銜苜蓿花　宋王安石苜蓿闌干放晚花　陸游苜蓿堆盤莫笑貧　元郭鈺沙苑晴煙苜蓿肥

別録增妝樓記姑園戲作翦刀以苜蓿根粉養之裁衣則畫成墨界不用人手而自行　東坡詩注閩川長溪縣薛令之登第開元中為東宫侍讀官作苜蓿詩以自嘆太宗至東宫見其詩舉筆續之啄木嘴距長鳳凰毛羽短苦嫌松桂寒任逐桑榆暖遂謝病歸　原種植夏

月取子和蕎麥種刈蕎時首蓿生根明年自生止可一刈三年後便盛每歲三刈欲留種者止一刈六七年後墾去根别用子種若儌兩浙種竹法每一畝今年半去其根至第三年去另一半如此更換可得長生不煩更種若墾後次年種穀必倍收為數年積葉壞爛墾地復深故今三晉人刈草三年即墾作田亟欲肥地種穀也

𤓰用葉嫩時煠作菜可食亦可作羮忌同蜜食令人下利採其葉依薔薇露法蒸取餾水甚芬香開花時刈

取喂馬牛易肥健食不盡者曬乾冬月剉喂

蔓菁

原蔓菁一名蕪菁（北人名蔓菁幷汾河朔間燒食其根呼為蕪根蕪菁南北之通稱）一名葑一名須一名薞蕪一名芜一名芥（爾雅云須薞蕪疏云陳宋之間謂之葑幽州人謂之芥陳楚謂之蘴齊魯謂之芜關西謂之蕪菁趙魏謂之大芥七者一物也）一名九英菘（塞北河西種者名九英蔓菁亦曰九英菘）一名諸葛菜（蜀人呼為諸葛菜）增本草蔓菁一名馬王菜（苗猺獠狫地方庢菜味澀多刺即諸葛菜也相傳為馬殷所遺故名）一名雞毛菜（夏月則枯蔬圃復謂之雞毛菜）苗名蘴（孫愐云蘴蕪菁苗也）根為

沙吉木兒蒙古人呼其根云　原根長而白形如胡蘿蔔霜後特軟美蒸煮煨任用梢似芋魁含有膏潤頗近穀氣莖粗葉大而厚濶夏初起薹開黄花四出如芥結角亦如芥子勻圓似芥子紫赤色莖葉稍遜于根亦杀臟不類他菜人久食蔬菜無穀氣即有菜色食蔓菁者獨否蔓菁四時皆有四時皆可食春食苗初夏食心亦謂之薹秋食莖冬食根數口之家能蒔數百本亦可終歲足蔬子可打油然燈甚明每畝根葉可得五十石每三石可

當米一石是一畝可得米十五六石則三人卒歲之需也此菜北方甚多河東太原所出其根極大又出西番吐谷渾地氣味苦溫無毒常食通中下氣利五臟止消渴去心腹冷痛解麪毒入丸藥服令人肥健尤宜婦人彙考增書禹貢包匭菁茅注菁菜也可以為葅　詩邶風采葑采菲無以下體注下體根也葑菲根莖皆可食而其根則有時而美惡　鄘風爰采葑矣沫之東矣唐風采葑采葑首陽之東　原後漢書桓帝紀永興二

年詔司隸校尉部刺史曰蝗災為害水變仍至五穀不登人無宿儲其令所傷郡國種蕪菁以助人食　北史孟信傳信為趙平太守政尚寛和權豪無犯山中老人曾以犺酒饋之信和顔接引殷勤勞問乃自出酒以鐵鐺温之素木盤盛蕪菁葅惟此而已　呂氏春秋菜之美者具區之菁　增急就章老菁蘘荷冬日藏　吴歴曹公數遣親近密覘諸將有賔客酒食者輙因事害之備時閉門將人種蕪菁曹公使人闚門既去備謂張飛

關羽曰吾豈種菜者乎曹公必有疑意不可復留　南方草木狀蕪菁嶺嶠以南俱無之偶有士人因官攜種就彼種之出地則變為芥亦橘種江北為枳之義也

原劉賓客嘉話錄公曰諸葛所止令兵士獨種蔓菁者何絢曰莫不是取其纔出甲者生啗一也葉舒可煮食二也久居隨以滋長三也棄去不惜四也回則易尋而採之五也冬有根可劚食六也比諸蔬屬其利不亦溥乎曰信矣三蜀之人亦呼蔓菁為諸葛菜江陵亦然

增兼明書令人呼菘為蔓菁云北地生者為蔓菁江南生者為菘其大同而小異耳食療本草所論亦然明曰此蓋習俗之非也余少時亦謂菘為蔓菁常見醫方用蔓菁子為辟穀藥又為塗頭油又用之消毒腫每訝菘子有此諸功殊不知其所謂近讀齊民要術乃知蔓菁是蘿蔔苗平生之疑渙然冰釋即醫方所用蔓菁子皆蘿菔苗也漢桓帝時年飢勸人種蔓菁以充飢諸葛亮征魏令軍人種蘿菔則蘿菔蔓菁為一物無所疑也然

則北人呼菘為蔓菁與南人不同者亦有由也蓋朐峙之世文軌不同魏武之父諱嵩故北人呼蔓菁而江南不為之諱也亦猶吳主之女名二十而江南呼二十為念而北人不為之避也由此言之蔓菁本為蘿蔔苗亦已明矣或曰根苗一物何名之異乎答曰按地骨苗名枸杞芎藭苗名蘼蕪藕苗名蓮荷亦其類也斯例實繁不可勝紀何獨蔓菁蘿蔔不可異名乎又曰今北人呼為蔓菁者其形狀與江南菘菜不同何也答曰凡藥草

果實蔬菜踰境則形狀小異而況江南北地乎 爾雅

蕢令蔓菁園中無蜘蛛是其所畏也 雲南記巂州界

緑山野間有菜大葉而粗莖其根若大蘿蔔土人蒸煮

其根葉而食之可以療飢名之為諸葛菜云武侯南征

用此菜蒔于山中以濟軍食亦猶廣都縣山櫟木謂之

諸葛木也 原五臺山深谷中居人每人歲種三百六

十本日食一本不妨絶粒

集藻五言古詩增唐韓愈感春黄黄蕪菁花桃李事已

退狂風簸枯揄狼籍九衢内春序一如此汝顔安足賴
誰能駕飛車相從觀海外　宋蘇軾狄韶州煮蔓菁蘆
菔羮我昔在田間寒庖有珍烹常支折脚鼎自煮花蔓
菁中年失此味想像如隔生誰知南岳老解作東坡羮
中有蘆菔根尚含曉露清勿語貴公子從渠嗜羶腥
七言古詩增宋張耒郭圃送蕪菁感成長句蕪菁至南
皆變菘菘美在上根不食瑶簪玉筍不可見使我每食
思故國西鄰老翁知我意盈筐走送如雪白蒸烹氣味

元不改今晨一餐如南北孔明用蜀最艱窘百計捃拾無遺策當時此物助軍行渭上褒中有遺植英雄臨事究瑣屑終服奇才屈强敵想見躬耕自灌畦當時有意誰能測

七言絶句原宋陸游蕪菁往日蕪菁不到吴如今幽圃手親鉏憑誰為向曹瞞道徹底無能合種蔬

詩散句增宋朱弁手摘諸葛菜自煮東坡羮　原唐温庭筠劉公春盡蕪菁色華廡愁深苜蓿花　增韓偓猒

閑趨競喜閒居自種蕪菁亦自鋤　宋唐庚免葵燕麥渾閒事只有蕪菁到處生　楊萬里花葉蔓菁非蔓菁喫來自是甜底冰　金泰畧一段蕪菁渾著角葉間猶有幾花黄　原唐杜甫冬菁飯之半　增宋張耒蕪菁苗過茁　韓琦黛抹蔓菁花滿畦　蘇軾蔓菁宿根已生葉　楊萬里早覺蔓菁撲鼻香

別録增荆楚歲時記仲冬釆擷蕪菁葵等雜菜乾之並為鹹葅有得其和者並作金釵色　原酉陽雜俎婆州

僧清簡家園蔓菁忽變為蓮　夢溪筆談菜品中蕪菁菘芥之類遇旱其標多結成花或如蓮花或作龍蛇之形此常性無足怪者熙寧中李賔客及之知潤州園中菜花悉成荷花仍各有一佛坐于花中形如雕刻莫知其數暴乾之其相依然或云李氏之家奉佛甚謹故有此異

種植　耕地欲熟七月初種一畝用子三升種法先薙草雨過即耕不雨先一日灌地使透次日熟耕作畦或耬種或漫撒覆土厚一指五六日勻有雨不須灌

無雨戽水灌溝中遥潤之勿澆土令地實以沙土高者為上故墟壊牆尤佳宜厚壅之擇子下種出甲後即耘出小者為茹若不欲移植取次耘出存其大者令相去尺許若欲移植俟苗長五七寸擇其大者移之先耕熟地作畦深七八寸起土作壟藝苗其上壟土虛浮根大倍常　一法子欲陳用鰻鱺汁浸之曝乾種可無蟲取子者當六七月種來年四月收若中春種亦即生薹與秋種者同熟但根小𦶜矮子少耳供食者正月至八月

皆可種凡遇水旱他穀已晚但有隙地即可種此以濟口食　一法地方一尺五寸植一本一步十六本一畝三千六百本每本子一合可得三石六斗比菜子可多三四倍利　製用十月終挈出蔓菁根數曬過冬月蒸食甜而有味和羊肉煮食甚美春生薹苗亦菜中上品四月收子打油比脂麻易種收多臨用熬動少搀脂麻煉熟與小油無異子九蒸九曝擣為粉可塗帛菜割訖尋手擇而辦之挂屋陰風凉處勿令煙熏使味苦燥則

候天陰潤苦之不候陰則碎折久不苦則澀　作鹹葅法擇好菜捆作小束用極鹹鹽水洗過納甕中若先用淡水洗易爛洗菜鹽水澄清入甕沒菜即止不必調和色仍青用時水洗去鹹汁煮為茹與生菜無異　作湯葅法好菜擇訖即入熱湯中煠出冷水濯過鹽醋中熬胡麻油香而且脆多作可留至春若菜已萎水洗漉出經宿生之然後煠乾葉屑之和榖作粥食

附録菲

增爾雅菲芴注即土瓜也疏菲似葍莖粗葉厚而長有毛三月中蒸爲茹甘美可作羮幽州人謂之芴今河内人謂之宿菜　菲蒠菜注菲草生下濕地似蕪菁華赤色可食

同蒿

增本草同蒿一名蓬蒿形氣同蓬蒿故名　原同蒿莖肥葉緑有刻缺微似白蒿甘脆滑膩四月起薹高二尺餘開花

深黄色狀如單瓣菊花一花結子近百成毬如地菘及苦藚子最易繁茂以佐日用最為佳品主安氣養脾胃消水飲多食動風氣熏心令氣滿

別録原種植肥地治畦如種他菜法二月下種可為常食秋社前十日種可為秋菜如欲存種留春菜收子

蔞蒿

原蔞蒿一名白蒿一名蘩爾雅云蘩皤蒿注云白蒿也一名蔏爾雅云購蔏蔞注云蔞蒿也生下田初出可啖一名由游一作胡繁爾雅云繁由胡一名旁勃爾雅

云北海人謂之旁勃有水陸二種爾雅通謂之蘩曰蘩皤蒿即今陸生艾蒿也辛熏不美曰蘩由胡即今水生蔞蒿也又曰蘩之醜秋為蒿則通指水陸二種而言謂其春時各有種名至秋老則皆呼為蒿矣

形狀相似但水生者辛香而美生陂澤中二月發苗葉似嫩艾而岐細面青背白其葉或赤或白其根白脆采其根莖生熟葅曝皆可食蓋嘉蔬也

彙考原詩周南翹翹錯薪言刈其蔞　召南于以采蘩于沼于沚　增豳風春日遲遲采蘩祁祁傳采蘩所以生蠶也　原左傳蘋蘩薀藻之菜可薦於鬼神可羞於

王公　增左傳夫人執蘩菜以助祭　神仙服食經十一月采旁勃勃白蒿也白兎食之壽八百歲

集藻文散句增楚屈原大招吳酸蒿蔞不沾薄只

詩散句增宋蘇軾蔞蒿滿地蘆芽短正是河豚欲上時

澗蔬煮蒿節　碎點青蒿涼餅滑　黄庭堅蔞蒿數節玉簪横　蔞蒿芽甜草頭辣　方岳蔞蒿茁肥點寒綠　元戴帥初水味野栽蒿白瘦　耶律楚材細煎蔞蒿點韭黄

別録原製用蔞蒿根莖白熟葅曝皆可食　生接醋醃為葅食之甚益人　採蔞蒿莖㪺用鹽醃曝乾味甚美可以寄遠　嫩苗以沸湯瀹過浸于漿水則成虀如以清水或石灰水礬水拔之去其猛氣曬乾可留製食醃焙乾極香美

附録牡蒿

增爾雅蔚牡菣注無子者疏一名馬新蒿　本草一名齊頭蒿諸蒿葉尖此獨𠆩而秃故有齊頭之名　三四月生苗其葉扁而本

狹末歺有禿歧嫩時可茹秋開細黃花結實大如車前實而內子微細不可見故人以為無子也

彚考增詩小雅蓼蓼者莪匪莪伊蔚疏蔚牡蒿也

附録 𧂐蒿

增爾雅苹𧂐蕭注今𧂐蒿也初生亦可食疏葉青白色莖似箸而輕肥始生香可生食又可蒸食　本草苹即陸生皤蒿俗呼艾蒿

彚考增詩小雅呦呦鹿鳴食野之苹　全唐詩詁唐文

宗聽政暇博覽羣書一日延英顧問宰相詩云呦呦鹿鳴食野之苹苹是何草宰相李珏楊嗣復陳夷行相顧未對珏曰臣按爾雅苹是藾蕭上曰朕看毛詩疏葉圓而花白叢生野中似非藾蕭

附録邪蒿

增本草邪蒿葉紋皆邪根莖似青蒿而細軟色淺不臭三四月生苗根葉皆可茹

彙考增北史儒林傳邢峙以經入授皇太子廚宰進太

子食菜有邪蒿峙令去之曰此菜有不正之名非殿下宜食文宣聞而嘉之賜以被褥縑纊

附録 藁蒿

增爾雅莪蘿注今莪蒿也亦曰藁蒿疏一名蘿蒿生澤田漸洳之處葉似邪蒿而細科生三月中莖可生食又可蒸香美味頗似蔞蒿　本草一名抱娘蒿似小薊宿蒿先於百草

彙考增詩小雅菁菁者莪注即莪蒿也

白菜

原白菜一名菘埤雅云菘性凌冬不彫四時長有有松之操故其字㑹意諸菜中最堪常食　增本草最肥大者名牛肚菘　菜譜有春菘有晚菘　原有二種一種莖圓厚微青一種莖扁薄而白葉皆淡青白色子如蕓薹子而灰黑八月種二月開黃花四瓣如芥花三月結角亦如芥燕趙遼陽淮揚所種者最肥大而厚一本有重十餘斤者南方者畦內過冬北方多入窖內燕京圃人又以馬糞入窖壅培不見

風日長出苗葉皆嫩黄色脆美無滓謂之黄芽菜乃白菜别種莖葉皆扁味甘温無毒利腸胃除胸煩解酒渴利大小便和中止嗽冬汁尤佳夏至前菘菜食發皮膚風癢動氣發病又有春不老一名八斤菜葉似白菜而大甚脆嫩四時可種醃食甚美

彙考原後漢書崔瑗傳瑗愛士好賔客盛修餚膳殫極滋味不問餘産居常蔬食菜羮而已　晉書桓温傳温性儉每讌唯下七奠柈菜果而已　良吏傳吴隱之為

廣州刺史清操踰厲常食不過菜及乾魚　增南齊書
武陵昭王傳尚書令王儉詣煜煜留儉設食柈中菘菜
鮑魚而已　周顒傳顒清貧寡欲終日長蔬食文惠太
子問顒菜食何味最勝顒曰春初早韭秋末晚菘　原
南齊書孝義傳江泌食菜不食心以其有生意也　增
南史隱逸傳范元琰家貧唯以園蔬為業常出行見人
盜其菘元琰遽退走母問其故具以實荅母問盜者為
誰荅曰向所以退畏其愧恥今啓其名願不泄也于是

母子祕之　吴録陸遜諸葛瑾攻襄陽遜遣親人韓扁賫表奉報扁還遇抄瑾聞之欲急去遜方催人種荳菘與諸將圍碁以示閒暇　原藝文類聚范宣挑菜傷指大啼曰身體髮膚不敢毀傷故啼　增清異録江右多菘菜粥筍者惡之駡曰心子菜盖筍奴菌妾也　原邵氏聞見録汪信民常言人常咬得菜根則百事可做胡康侯聞之擊節嘆賞　增輟耕録揚州至正丙申丁酉間兵燹之餘城中屋址徧生白菜大者重十五斤小者

亦不下八九斤有膂力人所負繞四五窠耳

集藻啟增梁簡文帝謝勑賚大菘啟吴愧千里之蓴蜀慚七菜之賦是知泮宫採芹空入魯詩流火烹葵徒傳

豳曲

五言古詩增宋韓駒食煮菜簡吕居仁曉謁吕公子解帶浮屠宫留我具朝飧喚奴求晚菘洗箸點鹽豉鳴刀芼薑葱俄頃香馥坐雨聲傳鼎中方覩翠浪涌忽變黄雲濃爭貪歙鉢暖不覺定盌空憶登金山頂僧飯與此

同還家不能學空費烹調功硬恐動牙頰冷愁傷肺胸君獨得其妙堪持餉衰翁畢時鬭豪氣愛客行庖豐殽勤故煮菜知我林下風人生各有道旨蓄用禦冬今我無所營楞腹何由充豈惟臺無餽菜把尚不蒙念當勤致此亦足慰遂窮

七言古詩增元吳鎮墨菜畫卷菘根脫地翠毛濕雪花翻起玉肪泣蕪蔓金谷暗塵土美人壯士何顏色山人久刮龜毛氊囊空不貯揶揄錢屠門大嚼知流涎淡中

滋味吾所便元修元修今幾年一笑不直東坡前
五言律詩增元許有壬白菜土膏新且嫩筐筥薦紛披可作青精飯仍擕玉版師清風牙頰響真味士夫知南土稱秋末投簪要及時
五言絶句原唐高適同羣公題張處士菜園耕地桑柘間地肥菜常熟為問葵藿資何如廟堂肉
七言絶句原宋范成大田園雜興桑下春蔬緑滿畦菘心青嫩芥薹肥溪頭洗擇店頭賣日暮裹鹽沽酒歸

撥雪挑來蹋地菘味如蜜藕更肥醲朱門肉食無風味只作尋常菜把供　陸游菘雨送寒聲滿背蓬如今真是荷鋤翁可憐遇事常遲鈍九月區區種晚菘　增方岳種菘老圃相傳秋後菘磚爐石銚一年冬寧知遲種遲於我又見南薰上畨風　明李東陽畫菜誰寫西園數葉菘露華清曉濕蒙茸玉堂夜半蘇郎渴此味無因獻九重

詩散句原宋劉子翬　周郎愛晚菘對客素稱賞今晨喜

薦新小嚼冰霜響　增蘇軾白菘類羔豚冐土出熊蹯

陸游身在有餘真妙語杯羮何地欠秋菘　唐杜甫

奴肥為種菘　羅隱葉長春菘潤　金元好問菘肥秋

末黄

別録原製用糟菜法先將隔年壓過酒糟未出小酒者

罈封每一斤鹽四兩拌匀好肥箭榦白菜洗淨去葉搭

於陰處晾乾水氣每菜二斤糟一斤一層菜一層糟隔

日一翻騰待熟挖定入罈上澆糟菜水汁取用味美

醃菜法白菜揀肥者去心洗淨一百斤用鹽五斤一層菜一層鹽石壓兩日可用　又白菜一百斤曬乾抖摟去土先用鹽二斤醃三四日就滷内洗淨每柯窩起純用鹽三斤入罈内可長久　又法白菜削去根及黄老葉洗淨控乾每菜十斤鹽十兩用甘草數莖放在潔淨甕盛將鹽撒入菜丫内排頓甕中入蒔蘿少許以手實捺至半甕再入甘草數莖候滿甕用石壓定三日後將菜倒過拗出滷水於乾淨器内另放忌生水却將滷水

澆菜內候七日依前法再倒用新汲水渰浸仍用磚石壓之其菜味美香脆若至春間食不盡者於沸湯焯過曬乾收貯夏間將菜温水浸過壓水盡出香油勻拌以磁椀盛頓飯上蒸之其味尤佳美　黑醃虀白菜如法醃透取出挂於桁上曬極乾上甑蒸熟再曬乾收之極耐久藏夏月以此虀和肉炒可以久留不臭甑不便者逕以水煮虀曬乾亦可但不如蒸者佳芥菜同　乾菜大科菘菜芥菜洗淨畧曬沸湯內煠五六分熟曬乾用

鹽醬蒔蘿茴香花椒陳皮砂糖同煮熟曬乾再蒸少時
　菜蘆大菘菜叢採十字劈裂菜菔取縻小者破作兩
半同向日中曬去水脚二件薄切作方片如錢眼子大
入淨罐中以馬芹茴香雜酒醋水等令得所調淨鹽澆
之隨手舉罐撼觸五七十次密蓋罐口置竈上温處仍
日一次如前法撼觸三日後可供菜色青白間錯鮮潔
可愛　增齊民要術菘淨洗徧體須長切方如筭子長
三寸許束菘根入沸湯小停出及熱與鹽酢細縷切橘

皮和之料理半奠之　作菘鹹葅法水四斗鹽三升攪之令殺菜又法菘一斤女麴閒之

芥

原芥一名辣菜一名臘菜其氣味辛辣有介然之義又可過冬也本草云冬月食者俗呼臘菜春月食者俗呼春菜四月食者謂之夏菜　增本草芥葅一名水蘇一名勞祖　原性辛溫無毒溫中下氣豁痰利膈處處有之種類不一有青芥又名刺芥葉大子粗葉似菘有柔毛味極辣可生食其子可藏冬瓜紫芥莖葉純紫可愛作虀最美白芥一名胡芥一名蜀芥來自戎中而盛於蜀八九月種至春深莖

高二三尺葉如花芥葉青白色為茹甚美莖易起而中空性脆最畏狂風大雪須謹護之三月開黄花結角子如粱米黄白色又有一種莖大而中實者尤高子亦大白芥子堪入藥味極辛美利九竅明耳目通中他如南芥刺芥按此即青芥旋芥馬芥葉如青芥花芥葉多鈌刻如蘿蔔英石芥低小皺葉芥大芥一名皺葉芥大葉皺紋色尤深緑味更辛辣入藥用者之類皆菜之美者芥極多心嫩者為芥藍極脆李時珍曰芥性辛熱而散久食耗真元昏眼目發瘡痔劉恂嶺南異物志云南土芥高五六尺子大如雞子此又芥之尤異者也

彚考增禮記內則膾秋用芥　劉向别録尹都尉書有

種芥葵蓼韭葱諸篇　嶺表録異廣州地熱種麥則苗而不實北人將蔓菁子就彼種者出土即變為芥　酉陽雜俎掌中芥末多國出也取其子置掌中吹之一吹一長長三尺乃植於地　金城記黎舉常云欲以芥嫁筍但恨時不同耳

集藻傳原明沈周疏介夫傳介夫姓疏名介介夫字也其先居趙魏之郊從樹藝以生子孫甚繁衍至介始徙於宋久之由司城子罕薦以見宋王王問曰若居宋之

土地幾葉於茲矣久必有相賴者若賴宋乎宋賴若乎對曰介竊居王之土地覃及雨露欣榮不已顧有寸長敢不敷露於左右以求知也臣本一介之微視之甚草草然可以禦國之饉歲可以資王之儉德可以勵民之苦心王能味臣言享臣用則臣不為無利與宋王曰周人聚疏之財寡人何敢失之遂命從事於陽門兼修俎豆事王曰昵有燕必偕居常服緑閒錫之紫茸裘以旌其勞辛之功介為人貌直幹濯秀可愛羣居秩然不紊

有介然於世者因名但平生口刺刺抉人是非不少假借被其中者或至流涙出涕發汗衆曰介有薑桂之性愈老愈辣其族有大小之異有曰蕪菁曰幽者皆澹泊於世味雅與僧齋寒士交其後介子推又從晉晉以其先人之闕納之公子重耳出奔推從焉適遭絶食推將割股肉芼羮以進公子止曰亡人之在遠也以有先生為禦猶有旨蓄而弗知其冬也今先生軫之念亡人之口腹傷己以飽人亡人弗以為飽願先生自愛毋易下

體也推卒割之後公子歸伯第賞有功而不及推推之客歌於宮門曰茅之拔兮茹亦及之吐其茹兮忘往之飢公子悔追賞推推逃之綿山上曰吾非賣菜而求益也誓不出公子筮而求之得禺曰木豕火烹飪之彖且傅說以調伊尹以烹我將獲賢者之輔遂火其山以脇之推就焚而死人謂其介有跨竈風

五言古詩增明吳寬紫芥惟芥本菜類秋深掇而藏此種乃野生已向春初長紫花布滿地葉嫩亦堪嘗氣味

既不辛却與芥同行北人無不食木枏與草芒入盤以油和齒頰流肥香

五言律詩增唐錢起藍上採石芥寄前李明府淵明遺愛處山芥緑芳初翫此春陰色猶滋夜雨餘隔溪煙葉小覆石雪花舒采采還相贈瑶華信不如

七言律詩增宋楊萬里芥虀茈薑馨辣最佳蔬𧲣芥芳心不讓渠盤眼嫩湯微熟了鵞兒新酒未醒初根香醋釅作三友露葉霜芽知幾鋤自笑枯腸成破甕一生只

解貯寒葅　明吳寛紫芥滿目斕斑布地來春風幾見錦厍堆萊根作苦終嬿咬茗葉浮香為撥開何處免𦶜嗟競掇昨朝馬藺悔多栽傳聞此種番邦致用向中華亦楚材

五言絶句增宋朱子南芥黃龍記昔遊園客有佳遺不謂洛生吟輟餐時擁鼻

七言絶句增宋陸游以石芥送劉韶美禮部劉比釀酒勁甚因以為戲　古人重改陽城驛吾輩欣聞石芥名風

味可人終骨骾尊前真見魯諸生　長安官酒甜如蜜風月雖佳嬾舉觴持送盤蔬還會否與公新釀鬬端方詩散句原宋蘇軾芥藍如菌蕈脆美牙齒響　增劉子翬葉實挹芳草氣烈消煩滯　朱潛山蔚然蒼石底有此紫玉釵　僧北磵淡金生色染宮黄只作坡羹亦擅場

别録增左傳季郈之雞鬬季氏介其雞郈氏為之金距注擣芥子播其羽也　莊子覆杯水於坳堂之上則芥

爲之舟置杯焉則膠　神農本草經琥珀拾芥　嶺南異物志唐孟館嘗入嶺表買芥菜置壁下忘食數日皆生四足有首尾能行走大如螳螂但腰細身長　物類相感志收芥菜子宜隔年者則辣　原種植地用糞耕畝用子一升秋月種者三月開黄花結莢一二寸子大如蘇子色紫味辛收子者即不摘心白芥取子者二月乘雨後種性不耐寒經冬即死故須春種五月熟而收子第地有南北寒暖異宜種植早晚又當隨其俗也

製用葉可生食又可醃以爲葅可釀以爲虀子研末泡為芥醬和菜侑肉辛香可啖根煮熟閉之罈罐中上盖以蘿蔔片一二日内食之甚美冬菜經春長心嫩湯㷮熟菜中佳品　菜脯鹽虀菜去梗用葉鋪開如薄餅大用料物糝之料用陳皮杏仁砂仁甘草蒔蘿茴香川椒炒同為細末撒菜上更鋪菜一重又撒物料如此鋪撒五重以平石壓之用甑蒸過切作小塊調豆粉稠水醮之入油煠熟冷定磁器收之　秋間嫩春不老芥菜陰

半乾擇去黄葉老梗將根劈為數瓣每斤用炒鹽三兩五錢將鹽陸續揉入菜内每清晨即用鹽揉一次先著力揉根次稍揉梗葉一次至日西又照上法揉一次至七日即中矣須要細揉用細鹽每根用花椒茴香入中心窩起入罈内仍取原汁澆入用泥固封至立春即移房内架起　芥菜虀九月十月取青紫白芥菜切細於沸湯内焯過帶湯撈於盆内與生萵苣同熟油芥花或芝蔴白鹽約量拌匀按於瓮内三二日變黄可食至春

不變味　乾蘿菜大芥菜每一百斤用鹽二十二兩揉撈得勻以盆或缸疊疊放定上用大石壓醃數日出水浸過石撈起曬乾後以木汁滷煮滚半熟再曬乾收貯若復蒸過則黑而軟置淨乾瓮中藏封任留數年不壞出路作菜極便六月伏天用炒過乾肉復同蘿菜炒放旬日不腐凡六月天熱餿不堪留只以乾蘿同炒不要入湯水放冷再收起可放經旬不氣息極妙若醃芥鹽汁煮黄豆極乾蘿蔔丁曬乾收貯經年可食　研芥子

入細辛少許白蜜好醋一處研爛再以淡醋去滓極辣

一法芥子同石龍芮子同研其辣異常

菠菜

原一名菠薐一名波斯草一名赤根菜詢蒭録云南人呼菠菜北人呼赤根菜一名鸚䳇菜出西域頗陵國今訛為菠薐盖頗陵之轉聲也見劉賓客嘉話録莖柔脆中空葉緑膩条厚直出一尖傍出兩尖似鼓子花葉之狀而稍長大根長數寸狀如桔梗色赤味甘美四月起薹尺許開碎白花叢簇不

顯有雌雄雌者結實有刺狀如蒺藜子葉與根味甘冷滑無毒利五臟通腸胃熱開胸膈下氣調中止渴潤燥解酒毒服丹石人最宜麻油炒食甚美北人以為常食春月出薹嫩而且美春暮薹漸老沸湯晾過曬乾備用甚佳可久食誠四時可用之菜也八九月種者可備冬食正二月種者可備春蔬南人食魚稻多食則冷大小腸忌與鮰魚同食發霍亂

彙考原唐會要太宗時尼波羅國獻菠薐菜類紅藍實

如蔟藜火熟之能盆食味

集藻五言絶句原宋劉子翬詠波稜金簇因形製臨畦

發永嘆時危思擷佩楚客莫紉蘭

詩散句原宋蘇軾北方苦寒今未已雪底波稜如鐵甲

豈知吾蜀富冬蔬霜葉露芽寒更茁

別録原種植正二月內將子水浸一二日候脹撈出控

乾盆覆地上俟芽出擇肥鬆地作畦於每月下旬下種

勤澆灌可遂旋食用秋社後二十日種者至將霜時馬

糞培之以避霜雪十月內沃以水備冬蔬此菜必過月朔乃生即晦日下種與十餘日前種者同出亦一異也春種多蟲不如秋種者佳

莧

原莧凡五種赤莧一名蕢爾雅云蕢赤莧注云今莧菜之赤莖者本草云一名花莧莖葉深赤白莧人莧俱大寒又名糠莧胡莧二莧味勝他莧但大者為白莧小者為人莧或謂之細莧其實一也其子霜後方熟細而黑色又細莧俗名野莧猪好食之亦名猪莧紫莧莖葉皆紫無毒不寒吳人用以染爪者五色莧今稀有諸莧皆三月種葉如藍莖葉皆高

大易見故名莧或曰莧從見諧聲也開細花成穗穗中細子扁而光黑與青葙子雞冠子無別老則抽莖甚高六月以後不堪食子霜後始熟九月收五莧俱氣味甘冷利無毒並利大小腸治初痢滑胎通竅明目除邪去寒熱白莧補氣除熱赤莧主赤痢射工沙虱紫莧殺蟲毒治氣痢

彙考增易夬卦莧陸夬夬疏董遇云莧人莧也　南齊書王智深傳智深家貧無人事嘗餓五日不得食掘莧根食之　南史蔡樽傳樽在吳興不飲郡井齋前自種

白莧紫茄以為常餌詔褒其清　詢芻録南人呼莧菜北人呼莕乃人莧音誤也

集藻七言律詩增宋方岳羹莧琉璃蒸乳壓犽膏未抵齋厨格調高脫粟飯香供野莧荷鋤人飽撚霜毛斷無文伯可相累比似何曾毋太豪見說能醫射工毒人間此物正騷騷

詩散句增唐杜甫莧也無所施何顏入筐篚　宋王安石紫莧凌風怯　金史肅迎風紫莧因循老

別録增物類相感志紅莧菜煑生麻布則色白如苧

爾雅翼青泥殺鼈得莧復生　學圃餘疏莧有紅白二種素食者便之肉食者忌與鼈共食　原製用赤莧根莖可糟藏食之甚美味辛　取鼈肉切豆大以莧菜裹置土中一宿即變小鼈試之屢驗

附録馬齒莧

原馬齒莧一名馬莧一名五行草以其葉青梗赤花黄根白子黑也一名五方草亦五行之義一名長命菜其性耐久難燥一名九頭獅子

草　增本草馬齒莧一名馬齒龍牙　原處處有之柔莖布地葉對生比並圓整如馬齒故名六七月開細花結小尖實實中細子如葶藶子狀苗煮熟曬乾可為蔬有二種葉大者名純耳草不堪用小葉者又名鼠齒莧節葉間有水銀每十觔可得八兩或十兩氣味酸寒無毒散血消腫利腸滑胎解毒通淋治産後虛汗

集藻詩散句原唐杜甫又如馬齒盛氣擁葵荏昏　增杜甫馬齒葉亦繁

別録增顔氏家訓月令云茘挺出鄭玄注云茘挺馬薤也說文云似蒲而小根可為刷廣雅云馬薤茘也通俗文亦云馬藺易緯通卦驗玄圖云茘挺不出則國多火災蔡邕月令章句云茘似挺髙誘注吕氏春秋云茘草挺出也然則月令注茘挺為草名誤矣河北平澤率生之江東頗有此物人或種於階庭但呼為旱蒲故不識馬薤議禮者乃以為馬莧堪食亦名豚耳俗曰馬齒江陵甞有一僧面形上廣下狹劉緩幼子民譽年始數歲

俊悟善體物見此僧云面似馬莧其伯父劉綰因呼為荔挺法師綰親講禮名儒尚誤如此　原李絳兵部手集唐武相元衡苦脛瘡焮癢不可堪百醫無效廳吏上一方馬齒莧擣爛敷上兩三遍即愈多年恶瘡百方不瘥或痛焮不已並治

附録水馬齒

增野菜譜水馬齒生水中與旱馬齒相類熟食

葵　葵與蜀葵二種原譜誤合為一今分葵入蔬譜蜀葵等另入花譜

增廣雅鼂丘葵也　農書葵陽草也天有十日葵與終始故葵從癸齊民要術葵有紫莖白莖二種種别復有大小之殊又有鴨脚葵　本草一名露葵古人採葵必待露解一名滑菜言其性也一名衛足爾雅翼云葵揆也葵葉傾日不使照其足　李時珍曰古人種為常食今種之者頗鮮其實大如指頂皮薄而扁實內子輕虚如榆莢仁六七月種者為秋葵八九月種者為冬葵正月復種者為春葵然宿根至春亦生　農桑通訣葵為百菜之主備四時之饌本豐而耐旱味甘而無毒

供食之餘可為菹腊枯枿之遺可為榜簇咸無棄材誠蔬茹之上品也

彚考原詩豳風七月烹葵及菽　左傳仲尼曰鮑莊子之智不如葵葵猶能衛其足　南齊書周顒傳顒清貧寡欲終日長蔬食衛將軍王儉謂顒曰卿山中何所食顒曰赤米白鹽緑葵紫蓼　增北史盧觀傳觀弟叔彪在朝通貴魏收常來詣之訪以洛京舊事不待食而起云難為子費叔彪留之良久食至但有粟飱葵菜木椀

歲之斤脯而已所將僕從亦盡設食一與此同　管子桓公北伐山戎出冬葵布之天下桓公憂北郭民貧管子請禁去市三百步者不得樹葵菜此則亦有以相及也　原列女傳魯漆室之女見魯君老太子幼倚柱而歎鄰婦問之曰昔有客馬逸踐園葵使吾終歲不飽葵吾聞河潤九里漸濡三百里魯國有患君臣父子被其辱婦女獨安所避　異苑苻堅欲南師夢葵生城南以問婦曰若軍遠出難為將　列仙傳丁次都為丁氏作

奴丁氏常使求葵冬得生葵問從何得此云從日南來

集藻賦增宋鮑照園葵賦風煖凌開土昌泉動游塵曝日鳴雉依隴主人拂黃冠拭藜杖布蔬種平圻壤通畦修直膏畝夷敞白莖紫蔕豚耳鴨掌溝東陌西行三畦兩既區既鉏乃露乃映勾萌欲伸蘩牙將放爾乃晨露夕陰霏雲四委沉雷遠震飛雨輕灑徐未及晞疾而不靡柔莩爰秀剛甲以解稚葉萍布弱陰競抽萋萋翼翼沃沃油油下葳蕤而被逕上參差而覆疇承朝陽之麗

景得傾柯之所投仕非魯相有不㧞之利賔非二仲無
逸馬之憂顧堇茶而莫偶豈蘋藻之薦羞若乃鄰老談
稼女嫗歸桑拂此葦席炊彼𥻆粱秋壺援醢曲瓢卷漿
乃羹乃瀹堆㽞盈筐甘旨脩脆柔滑芬芳消淋遂水潤
胃調腸於是既飫徹盤投筯回小人之腹為君子之慮
近觀物運遠訪師聖聲數後彰律理前定烏非黔黑鶴
豈浴淨彼圓行而方止固得之於天性伊冬箑而夏裘
無雙功而並盛蕩然任心樂道安命春風夕來秋日晨

映獨酌南軒擁琴孤聽篇章間作以歌以詠魚深沉而鳥高飛孰知美色之為正

文賦散句原漢董仲舒賢良策公儀子相魯食於舍而茹葵慍而拔其葵曰吾已食禄又奪園夫利乎　魏曹植求通親親表若葵藿之傾葉太陽雖不為之迴光然終向之者誠也　晉潘岳閒居賦緑葵含露白薤負霜

五言古詩增晉陸機園葵詩二首種葵北園中葵生鬱萋萋朝榮東北傾夕頼西南晞零露垂鮮澤朗月耀其

煇時逝柔風戢歲暮商飈飛層雲無温液嚴霜有凝威幸蒙高墉德玄景蔭素蕤豐條並春盛落葉後秋衰慶彼晚彫福忘此孤生悲　翩翩晚彫葵孤生寄北藩被蒙覆露惠徼軀後時殘庇足周一智生理各萬端不若聞道易但傷知命難　原唐白居易烹葵昨卧不夕食今起乃朝饑貧厨何所有炊稻烹秋葵紅粒香復軟緑英滑且肥饑來止於飽飽後復何思思憶榮遇日迨今窮退時今亦不凍餒昔亦無餘資口既不減食身又不

減衣撫心私自問何者是榮衰勿學常人意其間分是非

五言絶句原唐李白題葵葉憋君能衛足歎我遠游根白日如分照還歸守故園

七言絶句增宋楊萬里都將葵葉盖亭中樹似扰椰葉似椶欲向天公覔傚雪妝成急響打船篷　蒻笠端能直幾錢騎奴不擬雨連天盖頭旋折山葵葉劈破青青傘半邊　明徐賁答楊署令送菜隙地知君手自栽紺

芽紅甲雨中開閒居我亦清齋久肯折新葵爲送來

詩散句原古詩採葵莫傷根傷根葵不生　晉陸機無

以肉食資取笑葵與藿　陶潛流目視西園曄曄榮紫

葵　增梁沈約青青園中葵朝露待日晞　劉孝綽園

葵亦何幸傾葉奉離光　原唐杜甫刈葵莫放手放手

傷葵根　增白居易中園何所有滿地青青葵　原宋

蘇軾爛煮葵羹斟桂醑風流可惜在蠻村　西崦人家

應最樂煮葵燒筍餉春耕　增唐張九齡園葵亦向陽

衛足感葵陰　李白園蔬烹露葵　王維烹葵邀上客　原杜甫秋露接園葵　增杜甫香宜配碧葵　葵荒欲自鋤　傾陽逐露葵　白居易晨露園葵鮮　宋陸游葵羹出鬴香　唐王維松下清齋折露葵　宋陸游雨慳葵葉未吐甲

別録原博物志陳葵子微火炒令爆咤撒熟地遍蹋之朝種暮生遲不過經宿耳　增博物志陳葵子秋種覆葢令經冬不死春有子也　齊民要術世人作葵菹不

好皆由葵太脆故也葅菘以社前二十日種之葵社前三十日種之使葵至藏皆欲生花乃佳耳葵經十朝苦霜乃菜之秫米為飯令冷取葵著甕中以向飯沃之欲令色黄煮小麥時時糂之　崔寔曰九月作葵葅其歲温即待十月　食經作葵葅法擇燥葵五斛鹽二斗水五斗大麥乾飯四升合瀨案葵一行鹽豉一行清水澆滿七日黄便成矣　原製用食葵當乘其葉嫩時須用蒜無蒜勿食久病大便澀滯者宜食孕婦宜食易産作

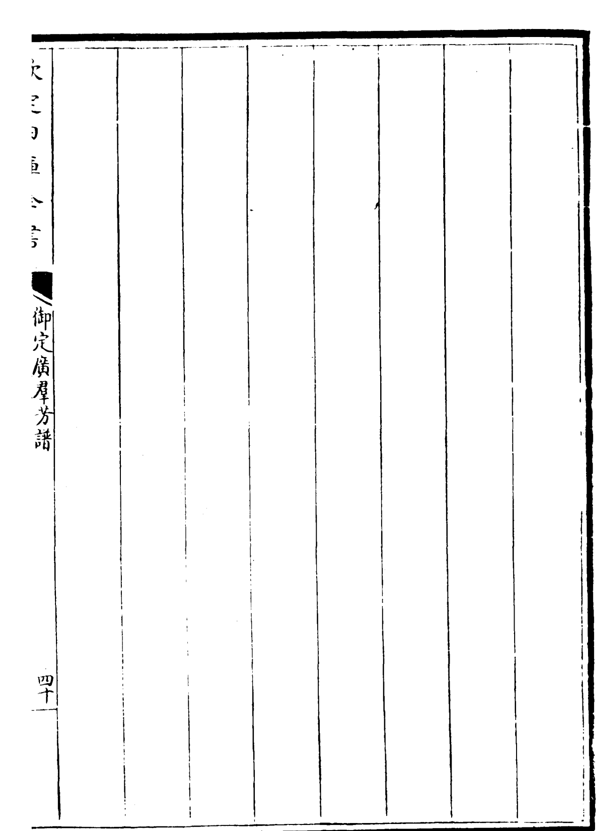
茱茹甚甘美但性太滑利不益人熱食令人熱悶三月食生葵動風氣發宿疾飲食不消四月食之發風疾天行病後食之令人失明霜後生食動五種留飲吐水心有毒服藥人忌食被犬咬者終身勿食食之即發黃背紫莖者勿食同鯉魚黍米酢食害人同豬肉食令人無顔色　葵甚易生地不論肥瘠宜於不堪作田之地多種以防荒年採瀹曬乾收貯

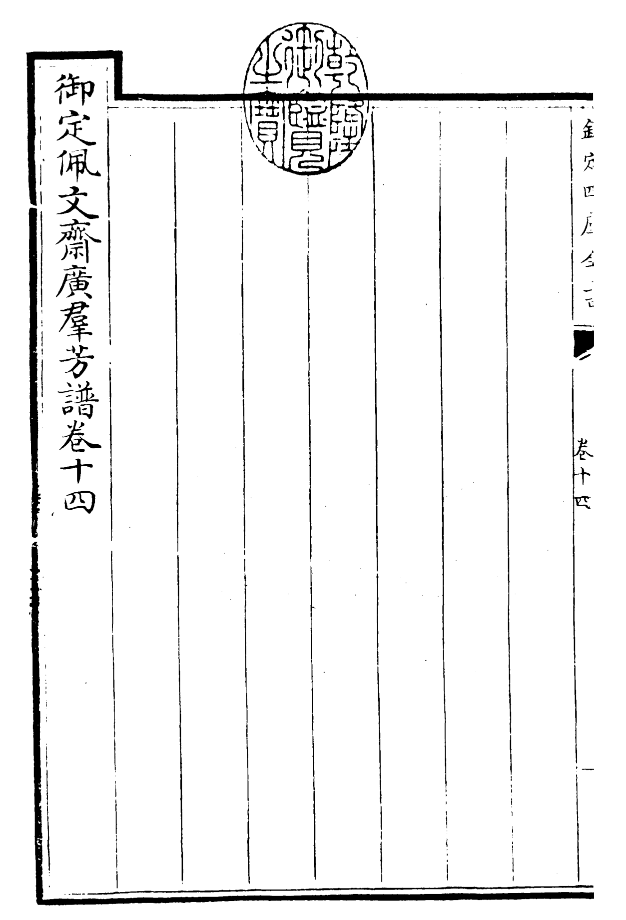
附録龍葵

增本草一名苦葵一名苦菜益州有苦菜乃是苦蘵即龍葵也一名天茄子一名水茄一名天泡草一名老鴉酸漿草與酸漿相類故加老鴉一名老鴉眼睛草五爪龍亦名老鴉眼睛草同名異物也李時珍曰龍葵龍珠一類二種也皆處處有之四月生苗高二三尺莖大如筯似燈籠草而無毛葉似茄葉而小五月以後開小白花五出黄蕋結子正圓大如五味子上有小蔕數顆同綴其味酸中有細子亦如茄子之子但生青熟黑者為龍葵生青熟赤者為龍珠

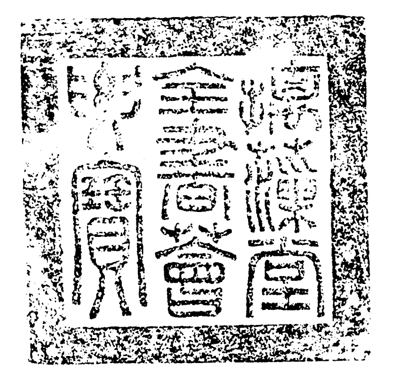
附録蔠葵

增爾雅蔠葵蘩露注承露也大莖小葉華紫黄色　本草一名落葵一名藤葵一名天葵一名蘩葵一名御菜一名臙脂菜（坡詩注云豐湖有臙脂藤生菜滑美勝蓴）蔓生葉似杏葉而肥厚軟滑可茹八九月開細紫花累累結實如五味子熟則紫黑色挼取汁紅如臙脂女人飾面點唇及染布物謂之胡臙脂亦曰染絳子但色易變耳其葉最能承露其子垂垂亦如綴露故得露名





御定佩文齋廣羣芳譜卷十四



總校官庶吉士臣侍朝
校對官檢討臣王福清
謄錄監生臣閻學澄

欽定四庫全書薈要

子部

御定廣羣芳譜卷十五
六

詳校官主事臣陳木

欽定四庫全書薈要卷一萬五百七十八子部

御定佩文齋廣羣芳譜卷十五

蔬譜

生菜

生菜一名白苣一名石苣　增陸璣詩疏青州謂之芑　原似萵苣而葉色白斷之有白汁正二月下種四月開黄花如苦藚結子亦同八月十月可再種以糞水頻澆則肥大諺云生菜不離園宜生食又生挼鹽醋拌

食故名生菜色紫者名紫苣一云紫苣和土作器火煆如銅

集藻詩散句增唐杜甫脆添生菜美隂益食單凉

別録原種植作畦下種如菠薐法先用水浸種一日於濕地上襯布置子以盆合之候芽出種畦中宜肥地

苦菜

原苦菜一名苦苣一名苦蕒一名褊苣一名游冬博雅云游冬苦菜也埤雅云此草凌冬不凋故名一名天香菜　增爾雅荼苦菜疏

一名茶草一名選　陸璣詩疏生山田及澤中得霜甜脆而美　本草春初生苗有赤莖白莖二種葉似花蘿蔔葉上葉抱莖梢葉似鸛嘴每葉分叉攛挺如穿葉狀

原葉狹而緑帶碧莖空斷之有白汁花黄如初綻野菊花春夏皆旋開一花結子一叢如同蒿子花罷則斂子上有白毛茸茸隨風飄揚落處即生今處處有之但在北方者至冬而凋在南方者冬夏常青為少異耳味苦寒無毒夏天宜食能益心和血通氣主治腸澼渴

熱中疾惡瘡霍亂後胃氣煩逆忌與蜜同食作肉痔脾胃虛寒人不可多食

彙考原詩邶風誰謂荼苦其甘如薺　唐風采苦采苦首陽之下　大雅堇荼如飴　禮記月令孟夏之月苦菜秀　增禮記內則濡豚包苦實蓼疏言濡豚之時包裹豚肉以苦菜殺其惡氣又實之以蓼　水經注若城東得苦菜夏浦浦東有苦菜夏江逕其北故浦有苦菜之名焉　顏氏家訓詩云誰謂荼苦爾雅毛傳並以荼

苦菜也又禮云苦菜秀案易統通卦驗玄圖曰苦菜生於寒秋更冬歷春得夏乃成今中原苦菜則如此也一名游冬葉似苦苣而細摘斷有白汁花黄似菊江南别有苦菜葉似酸漿其花或紫或白子大如珠熟時或赤或黑此菜可以釋勞案郭璞註爾雅此乃蘵黄蒢也今河北謂之龍葵梁世講禮者以此當苦菜既無宿根至春子方生耳亦大誤也又高誘注呂氏春秋曰榮而不實曰英苦菜當言英益知非龍葵也　兼明書月令孟

夏苦菜秀孔穎達曰菜似馬薤而花白其味極苦明曰
按夏小正四月王萯秀月令用小正爲本改王萯爲苦
菜也詩豳風四月秀葽鄭康成疑葽爲王萯今驗四月
秀者野人呼爲苦葽春初取煮去苦味和米粉作餅食
之四月中莖如蓬艾花如牛蒡花四月秋氣生故苦葽
秀則一歲物成自苦葽始月令所書皆應時之物其言
苦菜即苦葽也穎達所見別是一物不可引以解此
真珠船 唐景龍二年鄮縣民王上賓家有苦蕒菜高三

尺餘上廣尺餘厚二分

集藻七言律詩原明黄正色但得菜根俱可咬况於苦賫亦竒逢初甞不觧回甘味慣醉方知醒酒功茹素無縁葷未斷禪宗有約障難空北窓入夏稀盤飣莫厭頻頻餉阿儂　盤餐落落對瓜畦杜撰人間苦賫虀嫩緑浮羮尊讓滑俄酸入口舌應迷野人生計誰云薄藿食家風未是低爲報青蠅莫相點欲隨芹𡑋獻金閨

詩散句原唐杜甫　苦苣刺如針

莙菜

原莙菜一名莙薘菜苗高三四尺莖若蒴藋有細稜夏潤冬枯葉青白色似白菘菜葉而短莖亦相類但差小耳正二月下種宿根亦自生四月開細白花結實狀如茱萸毬而輕虚土黄色内有細子根白色味甘苦大寒滑無毒開胃通心膈利五臟理脾氣去頭風補中下氣宜婦人冷氣人不可多食動氣患腹冷人食之必破腹十月以後宜於暖處窨藏

別録原製用醋浸指面去粉滓潤澤有光若蓮莖燒灰淋汁洗衣色白如玉

蕹菜

原蕹菜（蕹與壅同此菜惟以壅成故謂之蕹）幹柔如蔓中空葉似菠薐及鏨頭開白花堪茹南人編葦為筏作小孔浮水上種子於水中長成莖葉皆出葦孔中隨水上下南方之竒蔬也陸種者宜濕地畏霜雪九月藏土窖中三四日取出壅以糞土節節生芽一本可成一畦生嶺南今江夏金

陵多蒔之

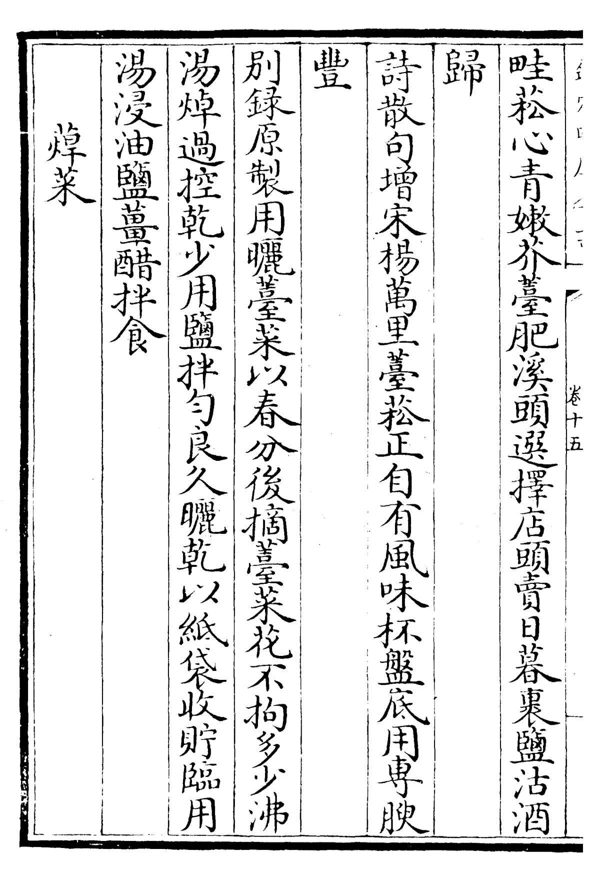
別録增南方草木狀野葛有大毒以蕹菜汁滴其苗當時萎死世傳魏武能啖野葛至一尺云先食此菜　北戶録蕹菜葉如柳三月生陳藏器云主解胡蔓草毒胡蔓草即野葛也　原製用味短須猪肉同煮候肉色紫乃堪食

蕓薹菜

增本草蕓薹菜塞外有雲臺戍始種此菜故名一名寒菜一名胡菜一

名薹菜一名薹芥一名油菜　原單莖圓肥淡青色葉附莖上形如白菜嫩時可炒食既老莖端開花如蘿蔔花結角中有子　增本草九月十月下種生葉冬春採薹心為茹三月則老不可食開小黄花四瓣子灰赤色炒過榨油黄色燃燈甚明　原味温無毒主風游丹腫乳癰煮食主腰脚痺破癥瘕結血多食損陽氣發瘡口齒痛又生腹中諸蟲

集藻七言絶句增宋范成大田家雜興桑下春蔬緑滿



畦菘心青嫩芥薹肥溪頭選擇店頭賣日暮裹鹽沽酒
歸

詩散句增宋楊萬里薹菘正自有風味杯盤底用專腴
豐

别錄原製用曬薹菜以春分後摘薹菜花不拘多少沸
湯焯過控乾少用鹽拌勻良久曬乾以紙袋收貯臨用
湯浸油鹽薑醋拌食

焯菜

增本草蔊菜一名獐（音罩）菜一名辣米菜生南方田園小草也冬月布地叢生長二三寸柔梗細葉三月開細花黃色結細角長一二分角内有細子味極辛辣沙地生者尤伶仃

彙考增山家清供考亭先生每飲後則以蔊莖供一出於盱江分於建陽一生於嚴灘石上公所供蓋建陽種

集有蔊詩可考山谷縣孫崿以沙卧蔊食其苗云

集藻七言古詩增宋楊萬里羅仲憲送蔊菜謝以詩句

學琴自有譜相鶴自有經疏經我繡畫不見㷀菜名金華詩札初相識王友尊前每相憶坐令芥孫姜子牙一見風流俱避席取士取名多失真向來許靖亦誤人君不見鄭花不得半山句却參魯直稱門生

五言律詩增宋朱子次韻公濟忠㷀靈草生何許風泉古澗旁褰裳勤采擷枝筋噴芳香冷入玄根閟春歸翠穎長遥知拈起處全體露真常

五言絶句增宋朱子㷀菜小草有真性托根寒澗幽懦

夫曽一啜感憤不能休

七言絶句增宋楊萬里虀臼文辭粲受辛子牙為祖芥為孫勸君莫謁獨醒客只謁高陽社裏人

巢菜

增四川志巢菜州縣俱出葉似槐而小其子如小豆夏時種以糞田其苗可食

集藻五言古詩增宋蘇軾元修菜幷引菜之美者有吾鄉之巢故人巢元修嗜之余亦嗜之元修云使孔北海

見當復云吾家菜耶因謂之元修菜余去鄉十有五年思而不可得元修適自蜀來見余於黄乃作是詩使歸致其子而種之東坡之下云彼美君家菜鋪田緑茸茸豆莢圓且小槐芽細而豐種之秋雨餘擢秀繁霜中欲花而未萼一一如青蟲是時青裙女採擷何匆匆烝之復湘之香色蔚其饑點酒下鹽豉縷橙芼薑葱那知雞與豚但恐放筯空春盡苗葉老耕翻煙雨叢潤隨甘澤化暖作青泥融始終不我負力與糞壤同我老忘家舍

楚音變兒童此物獨嫵媚終年繫余胸君歸致其子囊盛勿函封張騫移苜蓿適用如葵菘馬援載薏苡羅生等蒿蓬懸知東坡下塉鹵化千鍾長使齊安民指此說兩翁

七言絶句原宋陸游巢菜昏昏霧雨暗衡茅兒女隨宜治酒殽便覺此身如在蜀一盤籠餅是豌巢 巢菜並序蜀蔬有兩巢大巢豌豆之不實者小巢生稻畦中東坡所賦元修菜是也吳中絶多名漂摇草一名野蠶豆

但人不知取食耳予小舟過梅市得之始以作羹風味宛然在醴泉蓴頤時也冷落無人佐客庖庾郎三九困飢嘲此行忽似蓴津路自候風爐煮小巢

薇

原薇字說云微賤所食因謂之薇 一名野豌豆一名大巢菜本草項氏曰巢菜有大小二種大者即薇乃野豌豆之不實者小者即東坡所謂元修菜也 增爾雅薇垂水注生于水邊疏草生于水濵而枝葉垂于水者曰薇 說文薇似藿 陸璣詩疏薇山菜也今官園種之以

供宗廟祭祀　通志薇生水旁葉如萍　原生麥田及原隰中本草云非水草也莖葉氣味皆似豌豆其藿作蔬入羹皆宜

彚考原詩召南陟彼南山言采其薇　小雅采薇采薇薇亦作止　山有蕨薇　增史記伯夷傳武王已平殷亂天下宗周而伯夷叔齊恥之義不食周粟隱于首陽山采薇而食之作歌曰登彼西山兮采其薇矣以暴易暴兮不知其非矣神農虞夏忽焉沒兮我安適歸矣于

嗟徂兮命之衰矣　三秦記夷齊食薇三年顔色不異武王誡之不食而死

集藻文散句增楚屈原天問驚女采薇鹿何祐

五言古詩原唐白居易續古詩朝采山上薇暮采山上薇歲晏薇亦盡飢來何所為坐飲白石水手把青松枝擊節獨長歌其聲清且悲櫪馬非不肥所苦長縶維豢豕非不飽所憂竟為犧行行歌此曲以慰常苦飢

詩散句原唐杜甫繫書無浪語愁寂故山薇　增李頻

家住東皐下好採舊山薇　原明馮琦圖南吾豈敢願托北山薇　增唐張九齡採薇南山岑　杜甫山中疾採薇　許渾白雲空長越山薇

蕨

原蕨一名虌爾雅云蕨虌註云廣雅云紫綦非也江西謂之虌陸璣詩疏云山菜也周秦曰蕨齊魯曰虌埤雅云狀如大雀拳足又如其足之蹷也故謂之蕨俗云初生亦類鼈脚故曰虌也　增齊民要術二月中高八九寸老有葉瀹為茹滑美如葵三月中其端散為三枝枝有數葉葉似青蒿長麤堅長不

可食用　原處處山中有之二三月生芽拳曲狀如小兒拳長則展寛如鳳尾高三四尺莖嫩時無葉採取以灰湯煮去涎滑曬乾作蔬味甘滑肉煮甚美薑醋拌食亦佳荒年可救饑根紫色皮内有白粉搗爛洗澄取粉名蕨粉可蒸食亦可盪皮作線色淡紫味滑美陸璣謂可供祭祀故周詩采之　增爾雅翼蕨紫色而肥野人今歲焚山則來歲蕨菜繁生其舊生蕨之處蕨葉老硬敷披人誌之謂之蕨基　原氣味甘寒滑無毒去暴熱

利水道令人睡焙爲末米飲下二錢治腸風熱毒根燒灰油調傅蛇𧍧傷

彙考原詩召南陟彼南山言采其蕨 增晉書文苑傳張翰爲大司馬東曹掾謂同郡顧榮曰吾本山林間人無望于時子善以明防前以智慮後榮執其手愴然曰吾亦與子採南山蕨飲三江水耳 洞冥記帝起俯月臺眺月亦曰眺蟾臺酌雲葅酒葅以玄草黑蕨金蒲甜蓼 捜神後記太尉郗鑒字道徽鎮丹徒曾出獵時二

月中蕨始生有一甲士折食一莖即覺欲吐因歸乃成心腹疼痛經半年許忽大吐吐出一赤蛇長尺餘尚活動揺乃挂著屋簷前汁稍稍出蛇漸焦小經一宿視之乃是一莖蕨猶昔之所食病遂除差　清異志王鯨逢賣蕨姥黄衣破結有饑色憫之乃以千錢買蕨姥謝而去及歸蒸於烏頭甑盡成金釵盖姥非常人也　窮幽記猿啼之地蕨乃多有每一聲遽出萬莖　本草蕨根如紫草多生山間人作茹食之四皓食之而壽夷齊食

之而天固非良物

集藻五言古詩增宋朱子次韻公濟惠蕨西山採蕨人逢首尚傾國懐哉逺莫致引脰氣已塞頃筐忽墮前此意豈易得良遇不可遲枯節有餘力

七言律詩增宋朱松次韻李克端見嘲食蕨真人官府未賔緣且向龍山作散仙春入燒痕催採蕨雨翻泥壟憶歸田蔬腸我若捫蟬腹詩格君如擊鶻拳筯下萬錢謀吏鄙諸公飽煞大官饘　方岳采蕨野燒初肥紫玉

圓枯松瀑布煮春煙偃王妙處原無骨鉤弋生來已作
拳早韭不甘同臭味秋蓴雖滑帶腥涎食經豈為兒曹
設弱脚寒中恐未然
詩散句增唐李白昔在南陽城唯飡獨山蕨　原杜甫
食蕨不願餘茅茨眼中見　增杜甫秋風吹几杖不厭
北山蕨　石間採蕨女鬻菜輸官曹　宋謝靈運野蕨
漸紫苞　唐張九齡採蕨南山岑　李白初拳幾枝蕨
石壁老野蕨　杜甫石暄蕨芽紫　王維繞籬生野

蕨　采蕨輕軒晃　白居易飢挸採蕨筐　李賀紫蕨生石雲　鄭谷山蕨止春飢　宋梅堯臣蕨肥巖向日　唐杜甫今日東湖採蕨薇　白居易蕨芽已作小兒拳　宋陸游山童新採蕨芽肥　楊萬里食蕨食臂莫食拳　金元好問中林春雨蕨芽肥　元郭鈺紫芽初長粉如脂

別録原製用嫩蕨沸湯煠熟曬乾用時以滚湯浸軟料物拌食任調葷素　增齊民要術食經曰藏蕨法先洗

蕨肥著器中蕨一行鹽一行薄粥沃之一法以薄灰淹之一宿出蟹眼湯瀹之出煼内糟中可至蕨時

附録 迷蕨

增爾雅蘩月爾注即紫蘩也似蕨可食 本草李時珍曰紫蘩似蕨有花而味苦謂之迷蕨初生亦可食三蒼謂之紫蕨

附録 水蕨

增本草水蕨似蕨生水中吕氏春秋云菜之美者有雲

夢之荁即此菜也

薺

原薺一名護生草本草云薺生濟濟故謂之薺釋家取其莖作挑燈杖可避蚊蛾謂之護生草野生有大小數種小薺花葉莖扁味美最細者名沙薺大薺科葉皆大而味不及小薺莖硬有毛者名菥蓂爾雅云菥蓂大薺疏云又名蕵菥一名太蕺一名馬辛味欠佳冬至後生苗二三月起莖五六寸開細白花結莢如小萍有三角莢內細子名蒫爾雅云蒫薺實疏云薺子味甘人取其葉作葅及羹四月收師曠所謂歲

欲豐甘草先生即此　增野菜譜江薺生臘月生熟皆可食花時不可食但可作虀用倒灌薺生旱田采之熟食亦可作虀蒿柴薺其葉可食其稭可燃掃帚薺春采熟食碎米薺三月采皆可作虀

彙考增詩邶風誰謂荼苦其甘如薺　禮記月令孟夏之月靡草死注靡草薺葶藶之屬　周禮地官以土會之法辨五地之物生四日墳衍其動物宜介物其植物宜莢物注莢物薺莢王棘之屬　淮南子薺麥冬生而夏死　春秋繁露薺以美冬水氣也薺甘味也乘於水

氣故美者甘勝寒也薺之言濟所以濟大水也　抱朴子薺麥大蒜仲夏而枯　明皇雜録高力士逐於巫山山谷多薺而人不之食因為詩寄意云兩京作斤賣五溪無人採夷夏雖有殊氣味終不改

集藻尺牘原宋蘇軾與徐十二今日食薺極美念君臥病麪酒醋皆不可近惟有天然之珍雖不甘于五味而有味外之美本草薺和肝氣明目凡人夜則血歸于肝肝為宿血之臟過三更不睡則朝旦面黃黃燥意思荒

浪以血不得歸故也若肝氣和則血脉通流津液暢潤瘡疥於何有君今患瘡故宜食薺其法取薺一二升許淨擇入淘了米三合冷水三升生薑不去皮搥兩指大同入釜中澆生油一蜆殻當於羹面上不得觸觸則生油氣不可食不得入鹽醋君若知此味則陸海八珍皆可鄙厭也天生此物以為幽人山居之禄輙以奉傳不可忽也

賦增晉夏侯湛薺賦寒冬之日余登乎城跬步乎北園

覩衆草之萎悴覽林果之零殘悲纎條之槁摧愍枯葉之飄殫見芳薺之時生被畦疇而獨繁鑚重冰而挺茂蒙嚴霜以發鮮含盛陽而弗萌在太陰而斯育永安性於猛寒差無寧乎暖燠齊精氣於款冬均貞固乎松竹文賦散句增㮚屈原九章荼薺不同畝兮　原齊下伯玉薺賦終風掃於暮節霜露交於杪秋有凄凄之綠薺方滋繁於中丘

四言古詩原明陳繼儒十畝之郊菜葉薺花抱甕灌之

樂哉農家

五言古詩原宋陸游食薺十韻舍東種早韭生竒似庾郎舍西種小果戲學蠶叢鄉惟薺天所賜青青被陵岡珍美屏鹽酪耿介凌雪霜采擷無闕日烹飪有秘方候火地爐暖加糝沙鉢香尚嫌雜筍蕨而况汙膏粱炊秔及鬻麪得此生輝光吾饞寳易足捫腹喜欲狂一掃萬錢食終老稽山旁

五言律詩增宋徐似道萋萋牆根薺采掇盈一襜破臼

半浮糝殺青微下鹽長貧歎亦苦積悟覺尤甘緬想拔葵老吾今已傷廉

七言律詩增宋陸游食薺糝甚美蓋蜀人所謂東坡羹也薺糝芳甘妙絶倫啜來恍若在峨岷蓴羹下豉知難敵牛乳抨酥亦未珍異味頗思修淨供祕方當惜授廚人午窗自撫膨脝腹好住煙村莫厭貧

七言絶句原宋陸游食薺小著鹽醯和滋味微加薑桂助精神風爐歙鉢窮家活妙訣何曾肯授人　日日思

歸飽蕨薇春來薺美忽忘歸傳誇真欲嫵荼苦自笑何
時得瓠肥　采采珍蔬不待畦中原正味壓蓴絲挑根
擇葉無虛日直到開花如雪時
詩散句增唐白居易滿庭田地濕薺葉生牆根　宋陳
與義薄飯不能羮牆陰老春薺　程俱薺花雖未繁著
地爛於纈　金李獻能曉雪沒寒薺無物充朝饑　宋
司馬光後擔數戶地荒穢不翦欲令生薺花　原蘇軾
時遶麥田求野薺强為僧舍煮山羮　增劉克莊薺花

滿地無人見惟有山蜂度短牆　唐孟郊食薺腸亦苦

朱慶餘迎寒薺葉稠　宋王安石薫風洲渚薺花繁

陸游寒薺繞牆甘若飴　金段繼昌凍隴蘇來白薺

添

別録原製用清明日未出採薺莖候乾夏作燈杖蚊蛾

不敢近

藜原作雚按本草作藜原譜以藜爲地葵又以爲王蔧皆誤也今正之

原藜一名莱一名紅心灰雚一名臙脂菜一名鶴頂草

一名落藜生不擇地處處有之即灰藋之紅心者莖葉稍大嫩時亦可食故昔人謂藜藋與膏粱不同老則莖可為杖氣味甘平微毒殺蟲煎湯洗蟲瘡漱齒䘌擣爛塗諸蟲傷

彙考增詩小雅北山有萊疏萊草名其葉可食今兖州人烝以為茹謂之萊烝　晉書山濤傳魏帝以濤母老贈藜杖一枚　淮南子藜藋之生蠉蠉然日加數寸不可以為櫨棟楩柟　笠澤叢書讀古聖人書每涵咀義

味獨坐日昃案上一杯藜藿如五鼎太牢饋於左右

詢芻録　古稱藜即灰莧老可為杖蓋藜杖也

集藻文散句增漢司馬遷自序糲粱之食藜藿之羮

王褒聖主得賢臣頌羮藜含糗者不足與論太牢之滋

味

五言絶句增明李東陽詠藜藜新尚可蒸藜老亦堪煮

明年幸强健拄杖看秋雨

詩散句增晉陶潛敝襟不掩肘藜羮常乏斟　原唐杜

甫吾安藜不糝汝貴玉爲琛 試問甘藜藿未肯羡輕肥 增韓愈藜羮尚如此肉食安可嘗 三年國子師腸肚集藜莧 童穉頻書札盤飧詎糝藜 宋蘇軾寄語故山友愼無猒藜羮 陳克顧我從來貧到骨經營藜藿亦艱辛 蘇軾藜羮對書史 陸游藜羮自美何待糝

別錄原製用嫩時採葉滚水煠熟香油拌爲茹頗益人能滌腸胃加蒜亦可啖煠出曬乾可備冬月之用其苗

既老可東為帚直幹之粗而長者可為拄杖

附録藋藋

增爾雅拜藋藋注藋藋亦似藜疏此亦似藜而葉大者名拜一名藋藋

附録灰藋

原灰藋一名灰滌菜一名金鎖天今訛為灰條菜處處原野有之四月生苗莖有紫紅線稜葉尖有刻缺面青背白莖心嫩葉皆有細白灰如沙為蔬亦佳氣味甘平

無毒治惡瘡蟲咬面䵟等疾忌著肉作瘡五月漸老高者數尺七八月開細白花結實成簇如毬中有細子蒸曝取仁可炊飯及磨粉食救荒本草云結子成穗者味甘散者味苦生牆下樹下者忌用白者謂之蛇灰有毒

蓴

原蓴一作蒓　一名茆詩傳云茆鳧葵也又陸璣疏云茆與荇菜相似江東人謂之蓴菜　一名錦帶　一名水葵陸璣疏云江東或謂之水葵　一名露葵詳見顔氏家訓　一名馬蹄草　一名缺盆草　增毛詩音義干寳云茆今之

鰛䗃草江東有之鄭小同云或名水戾一云今之浮菜即猪蓴也 原生南方湖澤中最易生種以水淺深為候水深則莖肥而葉少水淺則莖瘦而葉多其性逐水而滑惟吳越人喜食之葉如荇菜而差圓形似馬蹄莖紫色大如筯柔滑可羹夏月開黄花結實青紫色大如棠梨中有細子三四月嫩莖未葉細如釵股黄赤色名稚蓴也稚小又名雉尾蓴體軟味甜五月葉稍舒長者名絲蓴細莖如絲也九月萌在泥中漸粗硬名瑰蓴或作葵蓴

十月十一月名猪蓴謂可喂猪也又名竈蓴酉陽雜俎云江東謂之蓴竈味苦體澀不堪食取汁作羹猶勝他菜味甘寒無毒治消渴熱痺厚腸胃安下焦逐水解百藥毒並蠱氣

彚考原詩魯頌思樂泮水薄采其茆　增晉書陸機傳機入洛嘗詣侍中王濟濟指羊酪謂機曰卿吳中何以敵此荅云千里蓴羹未下鹽豉時人稱為名對　原晉書文苑傳張翰有清才善屬文齊王冏辟為大司馬東曹掾因見秋風起思吳中菰菜蓴羹鱸魚膾曰人生貴

適志何能羈宦數千里外以要名爵乎遂命駕而歸

增南史沈顗傳顗素不事家産逢齊末兵荒與家人幷日而食或有餽其粱肉者閉門不受惟採蓴荇根供食以樵採自資怡怡然恒不改其樂　孝義傳陶子鏘母嗜蓴母沒後恒以供奠梁武義師初至此年冬嘗蓴不得子鏘痛恨慟哭遂長斷蓴味　岳陽風土記岳陽雖水鄉絶難得蓴菜惟臨湘東蓴湖間有之　顔氏家訓梁世有蔡朗父諱純旣不涉學遂呼蓴爲露葵面牆之

徒遞相倣傚承聖中遣一士大夫聘齊齊主客郎李緦

問梁使曰江南有露葵否荅曰露葵是蓴水鄉所出卿

今食者緑葵菜耳　幽明録河東常有醜奴將一小兒

湖邊拔蒲暮宿空田舍中時日向暝見一少女子姿容

極美乘小船載蓴逕前投醜奴舍寄住因卧覺有臊氣

女已知人意便求出户變而為獺　寓簡齊高帝謂蓴

膾崔祖思曰此味故為南北所推　墨莊漫録杜子美

祭房相國九月用茶藕蓴鯽之奠蓴生於春至秋則不

可食不知何謂而晉張翰亦以秋風動而思菰菜蓴羮鱸鱠鱸固秋物而蓴不可曉也　陸游詩注蓴菜最宜鹽豉所謂末下鹽豉者言下鹽豉則非羊酪可敵蓋盛言蓴羮之美耳　因話録千里蓴羮末下鹽豉世多以淡煮蓴羮末用鹽與豉相調和非也蓋末字悞書為未末下乃地名此二處產此物耳其地今屬江干　花史蕭山湘湖產絲蓴最美　四川志綿竹縣武都山上出白蓴菜甚美

集藻記増明袁宏道湘湖記蕭山櫻桃鸖鳥蒓菜皆知名而蒓尤美蒓採自西湖浸湘湖一宿然後佳若浸他湖便無味浸處亦無多地方圓僅得數十丈許其根如荇其葉微類初出水荷錢其枝丫如珊瑚而細又如鹿角菜其凍如冰如白膠附枝葉間清液泠泠欲滴其味香粹滑柔略如魚髓蟹脂而清輕遠勝半日而味變一日而味盡比之荔枝尤覺嬌脆矣其品可以寵蓮嬖藕無得當者惟花中之蘭果中之楊梅可異類作配耳惜

乎此物東不踰紹西不過錢塘江不能遠去以故世無知者余往仕吳問吳人張翰蓴作何狀吳人無以對杲若爾季鷹棄官不為折本矣然蓴以春暮生入夏數日而盡秋風鱸魚將無非是抑千里湖中别有一種蓴耶雜著增明李流芳題西湖卧遊册辛亥四月在西湖值蓴菜方盛時以采擷作羮飽噉有蓴羮歌長不能載大意謂西湖蓴菜自吾友數人而外無能知其味者表石公盛稱湘湖蓴羮不知湘湖無蓴皆從西湖采去又謂

非湘湖水浸不佳不知蓴初摘時必浸之經宿乃愈肥凡泉水湖水皆可不必湘湖也然西湖人竟無知之者圖中人舟縱横皆蕭山賣菜翁也可與吾歌並存以發好事者一笑　原張七澤蓴菜生松江華亭谷郡志載之甚詳吾家步兵所為寄思於秋風者也然武林西湖亦有之衣中郎狀其味之美云香脆滑柔略如魚髓蟹脂而輕清遠勝其品無得當者惟花中之蘭果中之楊梅可以畀類作配余謂花中之蘭是矣果中楊梅豈堪

敵蓴何不以荔枝易之中郎又謂閩吳人無知者葢蓴惟出於吾郡所産既少又其味易變不能遠致故耳

五言律詩增明鄒斯盛太湖采蓴并引辛酉秋汎太湖見紫蓴雜出蘋荇間訊諸旁人不識也衍棹求之得數里許太湖向無蓴采自余始因賦詩紀之春暖氷芽茁秋深味更清有花開水底是葉貼湖平野客分雲種山厨帶露烹橘黄霜白後對酒奈何情　風静緑生煙煙中蕩小船香絲縈手滑清供得秋鮮荇葉分圓鈌鱸魚

相後先誰云是千里釆釆自今年

七言律詩增宋楊萬里詠蓴鮫人直下白龍潭割得龍
公滑碧髯曉起相傳藥珠闕夜來失却水晶簾一杯淡
煮宜醒酒千里何須下豉鹽可是士衡殺風景却將羶
膩比清纖　徐以道蓴羹堆盤縷縷又秋風容俎薤鹽
一洗空羹膾疑居舵樓底杯螯如墮酒船中蓴羹本是
詩人事尊俎那容俗子同不日挽君來快問請分一箸
供涪翁

五言絶句增明高啓蓴菜紫絲浮半滑波上老秋風憶共香菰鷹吴江葉艇中

七言絶句增宋張孝祥我夢扁舟震澤風蓴羹晚筯落盤空那知嶺表炎蒸地也有青絲滿碧籠　方岳羹蓴煙雨中間幾白鷗藕花菱葉小亭幽紫蓴共煮香涎滑吐出新詩字字秋　徐似道千里蓴絲未下鹽北遊誰復話江南可憐一筯秋風味錯被旁人舌本參　明陸樹聲陸瑁湖邊水慢流洛陽城外問漁舟鱸魚正美蓴

絲熟不到秋風已倦游　徐茂吳波心未吐心如結水葉初齊葉尚含脂自凝膚粟繞指轉教風味憶江南鮫杼紛紛散作絲龍涎宛宛滑流匙詩人采茆元從水莫悞嘉蔬喚露葵　平湖倒影南山緑中滙三潭靈怪潛蕩槳忽驚雲霧氣驪龍頷下割龍鬚　誰握氷絲摘露叢水晶簾展玉璁瓏魚鬚細細龍油滑道是鮫人織錦宮　免絲自是難勝織試比蓴絲總不任聞說西陵蘇小小當年戲采結同心　蓴絲不似藕絲輕傍腕纏

綿入手縈漫詠東人空杼軸西湖經緯自縱横　沈明臣西湖采蓴曲西湖蓴菜勝東吴三月春波緑滿湖新様越羅裁窄袖著來人説似羅敷

詩散句原唐杜甫豉化蓴絲熟刀鳴膾縷飛　嚴維江南季春天蓴菜細如弦　增宋司馬光蓴羮紫絲滑鱸膾雪花肥　陸游勿言蓴菜老檥棹醉湘湖　唐皮日休雨來蓴菜流船滑春後鱸魚墜釣肥　宋陸游石帆山路頻回首箭茁蓴絲正滿盤　秋來便有欣然處新

種蒪絲已滿塘　文天祥賴有蒓風堪斫膾便無花月
亦飛觴　元謝宗可氷縠冷纏青縷滑翠鈿細綴玉絲
香　原唐杜甫君思千里蒪　絲繁煮細蒪　增杜甫
羮煮秋蒪滑　白居易蒪絲滑且柔　賀知章鏡湖蒪
菜亂如絲　羅隱盤擎紫線蒪初熟　皮日休買得蒪
絲待陸機　宋黃庭堅醉煮白魚羮紫蒪　明陳繼儒
蒪絲翠滴蒪氷紫
詞增宋王易簡摸魚兒怪鮫宮水晶簾捲氷痕初斷香

縷柔波蕩槳人難到三十六陂煙雨春又去伴點點荷錢隱約吳中路相思日暮恨洛浦娉婷芳鈿翠翦奩影照凄楚　功名夢消得西風一度高人今在何許鱸香菰冷斜陽裏多少天涯意緒誰記取但枯豉紅鹽溜玉凝秋筯尊前起舞算惟有淵明黄花歲晚此興共千古

又

遇湘臯碧龍驚起氷涎猶護髯影春洲未有菱歌伴獨占暮烟千頃呼短艇試翦取纖條玉溜青絲縈樽前細認似水面新荷波心半卷點點翠鈿淨　凄涼味

酪乳那堪比並吴鹽一箸秋冷當時不為鱸魚去聊爾
動渠歸興還記省是幾度西風幾處吹愁醒鷗昏鷺暝
謾換得霜痕蕭蕭兩鬢羞與共秋鏡　唐班摸魚兒漸
滄浪凍痕銷盡瓊絲初漾明鏡鮫人夜翦龍涎滑織就
水晶簾冷皃葉淨最好似嫩荷半捲浮晴影玉流翠凝
早枯豉融香紅鹽和雪醉齒嚼清瑩　功名夢曾被秋
風喚醒故人應動高興悠然世味渾如水千里舊懷誰
省空對景奈回首姑蘇臺畔愁波暝煙寒夜靜但只有

芳洲蘋花與老何日泛歸艇

別録增爾雅翼今吳人嗜蓴菜鱸魚羹魚之美者復因水菜以芼之兩物相宜獨為珍味　原製用内景經云四月食蓴菜鯽魚羹開胃　禁忌雞跖集蓴入七八月不可食中有蝸蟲故也至十月氷凍蟲死雖老猶可食蓴性雖冷熱食及多食擁氣損人胃及齒令人顔色惡損毛髮和醋食令人骨痿發痔關節急嗜睡脚氣論中冷人食此誤人極深

芹

原芹古作靳本草作靳從屮從靳諧聲也後省作芹楚有靳州靳縣俱音洪羅願云地多産芹故字從芹靳亦音芹徐鍇註説文靳字從屮靳諸書無靳字據此則靳字亦當從靳作蘄字也一名水英一名楚葵爾雅云芹楚葵注云今水中芹菜有水芹旱芹水芹生江湖陂澤之涯旱芹生平地有赤白二種爾雅翼云白芹人呼為白芷舒靳多有之土二月生苗其葉對節而生似芎藭其莖有節稜而中空其氣芬芳五月開細白花如蛇床花蘇恭云白芹取根赤芹莖葉並堪作葅味甘無毒止血養精益氣

止煩去伏熱殺藥毒令人肥健置酒醬香美和醋食滋人但損齒又有一種馬芹爾雅謂之茭又名牛蘄若野茴香葉細鋭可食亦芹類也本草李時珍云一名胡芹一名野茴香以其氣味子形微似也金光明經謂之葉婆你與芹同類而異種一種黄花者毛芹也有毒殺人此旱芹之一種

彚考增詩小雅觱沸檻泉言采其芹箋芹菜也可以為菹亦所用待君子也我使采其水中芹者尚潔清也

魯頌思樂泮水薄采其芹　周禮天官加豆之實芹菹

兔醢 原呂氏春秋菜之美者雲夢之芹 列子昔人有美戎菽甘枲莖芹萍子者對鄉豪稱之鄉豪取而嘗之蜇於口慘於腹衆哂而怨之其人大慚 四時寶鏡東晉李鄂立春日命以蘆菔芹菜爲菜盤相餽貺 增龍城錄魏左相忠言讜論贊襄萬機誠社稷臣有日退朝太宗笑謂侍臣曰此羊鼻公不知遺何好而能動其情侍臣曰魏徵好嗜醋芹每食之欣然稱快此見其真態也明日召賜食有醋芹三盃公見之欣喜翼然食未

竟而芹已盡太宗笑曰卿謂無所好今朕見之矣公拜謝曰君無為故無所好臣執作從事獨僻此收斂物太宗默而感之公退太宗仰睨而三歎之　二老堂詩話蜀人縷鳩為膾配以芹菜或為詩云本欲將芹補那知弄巧成　爾雅翼釋菜以菜為摯即采水中三品之水草以薦之采菽詩次章采檻泉中之水芹微物也而古人不以微薄廢禮猶愈於無禮也今釋奠先聖猶用之

昌平山水記芹城在州東三十里有橋橋下有水出

芹　山家清供芹二月三月作英時采之入湯取出以苦酒研子入鹽與茴香漬之可作葅惟瀹而羮之既清而馨猶碧澗然故杜甫有香芹碧澗羮之句

集藻四言古詩原明陳繼儒春水漸寛青青者芹君且留此彈余素琴

五言律詩增宋朱子次韻公濟惠芹晚食寧論肉知君薄世榮瓊田何日種玉本一時生白鶴令休誤青泥舊得名收單還炙背北闕儻關情

五言絶句增明高啓芹飯煮憶青泥羮炊思碧澗無路獻君門對案增三歎

詩散句原唐杜甫獻芹則小小薦藻明區區　韓愈食芹雖云美獻御固已癡　杜甫風吹青井芹　增白居易飯稻茹芹英　元倪瓚香芹渾滿澗　原唐杜甫飯煮青泥坊底芹　增杜甫美芹由來知野人　盤剝白鴉烏觜芹　溫庭筠潔白芹芽入燕泥　宋陸游盤蔬臨水采芹芽

詞增宋高觀國生查子野香春吐芽泥濕隨飛燕碧澗一杯羹夜照無人翦　玉釵和露香鵞管隨香軟野意重殷勤持以君王獻

別録原禁忌三月八月二時龍帶精入芹菜中人誤食之為病面青手青腹滿如妊痛不可忍服硬餳三四升日三吐出蜥蜴便差一說亦虺蛇蜥蜴之毒耳非龍也春夏之交遺精于此且蛇喜食芹尤為可證

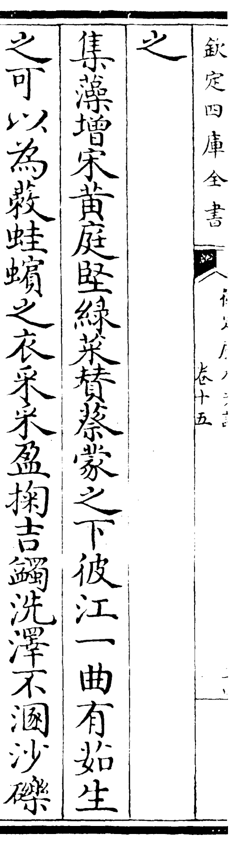
附録紫芹

增本草紫芹一名蜀芹亦名楚葵一名苔菜一名水萄菜 原 紫芹即赤芹生陰崖陂池近水石邊狀類赤芍藥葉深綠背甚赤莖似蕎麥花紅可喜結實亦似粃蕎麥味苦澀其汁可以煮雌制汞伏砂擒黄號起貧草他方頗少太行王屋諸山最多

紫菜

增魏王花木志吳郡邊海諸山悉生紫菜 吳都賦注

紫菜生海水中正青附石生取乾之則紫色臨海常獻



之

集藻增宋黄庭堅綠菜賛蔡蒙之下彼江一曲有茹生之可以為蔌蛙蠙之衣采采盈掬吉蠲洗滌不溷沙礫芼以辛鹹宜酒宜餗在吴則紫在蜀則緑其臭味同逺故不録誰其發之班我旨蓄維女博士史君炎玉

龍鬚菜

增盛京志龍鬚菜生于東南海邊石上叢生狀如柳根長者至尺餘白色以醋浸食亦佳蔬也土人呼為麒麟

菜出金州海邊

鹿角菜

增南越志猴葵色赤生石上南越謂之鹿角　盛京志鹿角菜生東南海中大如鐵線分丫如鹿角紫黄色乾之爲海錯水洗醋拌則如新味令金州海邊有之

御定佩文齋廣羣芳譜卷十五